

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

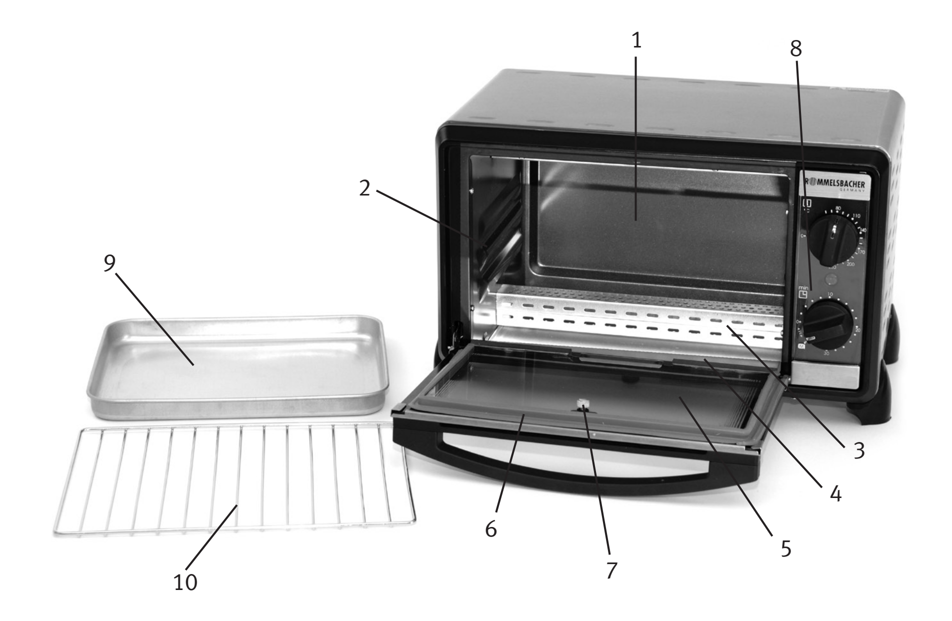


BG 950

Kleinbackofen

Mini oven

Produktbeschreibung - Product description

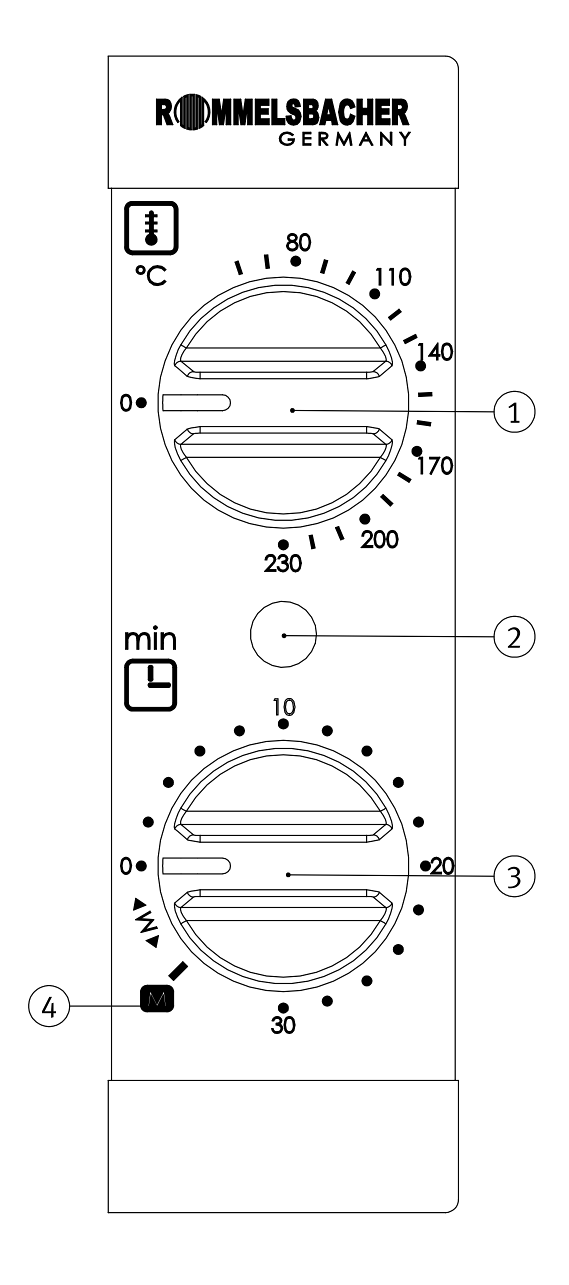


1) Backraum
2) Einschubebenen
3) Quarzheizkörper mit Schutzabdeckung
4) Klappbares Krümelblech
5) Backofentür mit Griff
6) Backraumabdichtung
7) Rändelschraube
8) Bedienfeld
9) Brat-/Backblech
10) Grillrost

1) Oven chamber
2) Insertion levels
3) Quartz heating element with protector
4) Hinged crumb tray
5) Oven door with handle
6) Oven chamber sealing
7) Knurled screw
8) Operating panel
9) Roasting/Baking tray
10) Grill grid

Bedienfeld - Operating panel

BG 950



Inhaltsverzeichnis

Bitte klappen Sie zuerst die Seite mit der Produktbeschreibung aus und machen Sie sich mit den Funktionen des Gerätes vertraut.

Beschreibung des Bedienfelds

1 = Temperatureinstellung
2 = Temperatur-Kontrolllampe
3 = Zeiteinstellung
4 = Dauerbetrieb

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Backofen entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist zum Zubereiten von Speisen im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Es eignet sich zum Aufbacken, Auftauen, Aufwärmen, Schmelzen, Überbacken und Grillen von Lebensmitteln. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	950 Watt
Standby-Verbrauch	0
Volumen Backraum, ca.:	10 Liter
Maße Gerät, ca.:	385 x 270 x 230 mm
Gewicht, ca.:	4,4 kg

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen

Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Gehäuse-Oberflächen, Gehäuse-Rückwand, Backofentür, Backblech, Grillrost, Krümelblech und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!

- Den Backraumboden/Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett hinuntertropfen kann, immer auf das Brat-/Backblech um ein Entzünden des Fetts am Heizelement zu vermeiden. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik zum Braten und Backen!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen!
- Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Geräte ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät mit der Rückseite in Richtung Wand stellen. Dabei einen Belüftungsabstand von 4 cm einhalten.
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 4 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.



Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Vor dem ersten Gebrauch

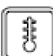
- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- **Vor der ersten Benutzung heizen Sie bitte 15 Minuten auf maximaler Temperatur auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.**
  Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung in dem Raum. Vermeiden Sie, dass Geruchsbelästigungen in Ihre anderen Räume ziehen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

So bedienen Sie Ihr Gerät

Gargut einlegen
Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!). Das vorbereitete Gut auf Grillrost oder Brat-/Backblech legen und in die dafür vorgesehene Einschubebene des Backraumes einschieben. Backofentür schließen.

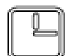

Bitte achten Sie darauf, dass das Gargut weder den oberen noch den unteren Heizstab berührt. Verwenden Sie den Grillrost als Ablage für das Brat-/Backblech.

1. Temperatur einstellen


Mit dem oberen Drehschalter stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der Backofen wird mit Ober- und Unterhitze beheizt.

2. Gerät einschalten (mit und ohne Zeitschaltuhr)
Sie haben zwei Möglichkeiten den Backofen in Betrieb zu nehmen:


1. Manueller Betrieb: Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach links bis auf die Dauerstellung „M“. In diesem Fall schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehschalter muss zum Ausschalten auf „0“ zurückgestellt werden.


2. Zeitgesteuerter Betrieb: Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.

3. Gerät ausschalten
Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es über die Zeitschaltuhr betrieben wird. Bei manuellem Betrieb muss der Drehschalter auf „0“ zurückgestellt werden. Wir empfehlen, nach jeder Benutzung den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

- **Fertiges Gargut entnehmen**


Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Ofen und Gargut werden in Betrieb heiß!
Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!). Das fertige Gut aus dem Backraum nehmen. Wenn Sie das Brat-/Backblech oder den Grillrost im heißen Zustand aus dem Backraum nehmen wollen, schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh. Backofentür schließen.

4. Temperatur-Kontrolllampe
Das Gerät ist mit einer Temperatur-Kontrolllampe ausgestattet. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.
ACHTUNG: Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl der Backofen eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach Beendigung des Backvorgangs alle Drehschalter auf „0“ stehen.

Backofentür zerlegen und zusammenbauen

Die Backofentür ist so konstruiert, dass bei normalem Gebrauch keine Verschmutzung zwischen den Scheiben der Doppelverglasung entsteht. Die Backofentür sollte nur bei starker Verschmutzung zerlegt und gereinigt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Zerlegen der Backofentür
- Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Backofentür öffnen.
- Rändelschraube gegen Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
- Scheibe mit Dichtung vorsichtig unter leichtem hin und her bewegen lösen und nach vorne schieben.
- Scheiben innen und außen reinigen.

Zusammenbauen der Backofentür
- Scheibe mit Dichtung auf die Backofentür auflegen und vorsichtig zum Backraum hin schieben. Bitte achten Sie darauf, dass die Scheibe oberhalb des mittleren Anpresswinkels bzw. unterhalb der beiden äußeren Haltewinkel sitzt. Die Scheibe muss bündig über der Schraubenfixierung justiert werden.
- **Dichtung rundum auf richtigen Sitz überprüfen und gegebenenfalls nachdrücken.**
- Rändelschraube einsetzen und im Uhrzeigersinn handfest anziehen.
- Backofentür schließen.

Reinigung und Pflege

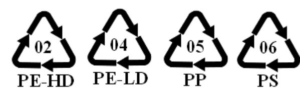
- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Zum Entfernen der Krümel aus dem Backraum ist das Gerät mit einem aufklappbaren Krümelblech ausgestattet. Zur Reinigung heben Sie das Gerät vorne leicht an und schieben dann den schwarzen Knopf etwas nach hinten. Jetzt klappt das Krümelblech nach unten auf und kann mühelos mit einem feuchten Lappen sauber gewischt werden.
- Durch die Antihaftbeschichtung des Backofens ist dieser sehr leicht zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse, den Backraum und die Backofentür mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach.
- Die Zubehörteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern.
- **Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann! Gerät nicht mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- **Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!**

Tipps und Hinweise

- Heizen Sie den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie das Backgut hinein geben und legen Sie das Backgut in die Mitte des Brat-/Backblechs.
- Die besten Back- bzw. Grillergebnisse erhalten Sie, wenn Sie das Brat-/Backblech bzw. den Grillrost nach etwa der halben Zeit drehen, damit das Back- bzw. Grillgut aus dem hinteren Bereich nun vorne platziert ist.
- **Bitte beachten:** Dieser Backofen ist mit 2 effizienten Quarz-Heizkörpern ausgestattet. Bedingt durch die angewandte Technik kann es beim Einschalten oder während des Betriebes zu einer Geräuschentwicklung (leichtes Rauschen) kommen. Dies ist völlig normal. Es liegt kein technischer Defekt vor – Sie können den Backofen ohne Bedenken nutzen.

Hinweise zum Umweltschutz

- Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
- Papier- Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

- Nahrungsmittel sollten kompostiert oder über die Biomülltonne entsorgt werden.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 2 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Bitte beachten Sie, dass Sie in der Größe geeignete Backformen verwenden. Viel Spaß und Guten Appetit!

Gourmet Fladenbrote
2 kleine Fladenbrote; 75 g Emmentaler oder Gouda; 75 g gekochter Schinken; 60 g Frischkäse; 50 ml saure Sahne; $^1/_2$ TL grüne Pfefferkörner; Paprika; Salz; 1 Tomate zum Garnieren.

Fladenbrote quer halbieren. Frischkäse und Sahne cremig rühren. Pfefferkörner zerdrücken. Creme würzen. Gewürfelten Schinken und Käse unterrühren, abschmecken. Untere Hälfte der Brote bestreichen und den Deckel aufsetzen. Brote auf eine feuerfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 - 15 Minuten backen. Mit Tomatenachteln garnieren.

Würziges Kasseler
300 g ausgelöstes Kasseler; $^1/_2$ Dose Champignonstücke (100 g); 1 kleine Dose Champignoncremesuppe (ca. 90 ml); 100 ml süße Sahne; 1 TL Chilisauce; 25 ml Tomatenketchup; Fett für die Form.

Kasseler in 4 gleich große Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Champignons abtropfen lassen und etwa die Hälfte klein hacken. Restliche Pilze unter Suppe mischen. Fleischscheiben bestreichen. Ganze Pilze darüber streuen. Sahne steif schlagen und mit Ketchup und Chilisauce verrühren. Sahnemischung auf den Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Zanderfilets überbacken
400 g Tomaten; 2 Zanderfilets; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 1 Zucchini (200 g); geriebener Parmesan; frisches Basilikum, gehackt; 10 g Butter; Salz; grüner Pfeffer; Fett für die Form.

Die Fischfilets pfeffern und salzen. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Fischfilets nebeneinander in die Form legen, mit Knoblauch bestreuen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das gehackte Basilikum und die Tomatenwürfel auf dem Fisch verteilen. Die Zucchinischeiben auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Butterflocken obenauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 – 25 Minuten garen.

Lachs-Spinat-Auflauf
250 g Lachsfilet; Lasagne-Blätter; 200 g Blattspinat; Mozzarella; 1/2 Knoblauchzehe; 3 EL Sojasauce; 25 g Butter; 35 g Mehl; 1/2 Liter Milch; Salz; Pfeffer; Muskat.

Lachsfilet der Länge nach in 2 Scheiben schneiden, mit der Sojasauce und der gepressten Knoblauchzehe 1 Stunde marinieren. Sauce aus Mehl, Butter und Milch herstellen. Butter schmelzen, Spinat zufügen. Mit der restlichen Sojasauce, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Spinat und Lachs in eine Form schichten und über jede Schicht die Sauce gießen. Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

Mini-Pizzen
100 g Frühstücksspeck; 200 g Gouda; 200 g Tomaten; 200 g Champignons; 300 g Mehl;
20 g Hefe; ca. 120 ml lauwarmes Wasser; 2 Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; 6 EL Pflanzenöl;
1 TL Oregano; 1 EL gehackte Petersilie; 1 EL Pflanzenöl; Salz; Pfeffer; Zucker.

Hefe mit 3 EL Wasser verrühren, bis sie aufgelöst ist. Restliches Wasser dazu. Öl, Zucker und Salz beifügen. Mehl untermischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 25 Minuten gehen lassen. Speck in Stücke, geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten und vorbereitete Pilze in Scheiben schneiden. 8 gleich große Pizzen formen und belegen. Mit gehacktem Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Salz und Petersilie würzen. Geriebenen Käse darüber streuen. Teigrand mit Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Zucchini-Auflauf
150 g Zucchini; 50 g Frischkäse; 15 g geriebener Käse; 3 EL Joghurt; 1 kleines Ei; 1 TL gehacktes Basilikum; 1/2 Knoblauchzehe, gepresst; einige grüne Pfefferkörner; Pfeffer; Salz; Fett für die Form.

Zucchini waschen, braune Stellen entfernen. In 5 etwa 4 cm große Stücke schneiden. Einzelne Stücke aushöhlen, dabei einen Gemüseboden stehen lassen. Salzen und pfeffern. Frischkäse und Joghurt verrühren. Ei, Basilikum, Knoblauch und zerdrückte Pfefferkörner unterrühren und mit Salz abschmecken. Zucchini in eine gefettete Auflaufform setzen und das kleingeschnittene Zucchinifleisch dazwischen verteilen. Salzen. Zucchini füllen, den Rest der Füllung in den Zwischenräumen verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten garen.

Gefüllter Apfel
75 g Camembert; 1 EL gehackte Nüsse oder Mandeln; 2 Äpfel; 3 EL Crème fraîche; 1 TL Tomatenmark; eine Prise gehackter Salbei; Pfeffer; Fett für die Form.

Äpfel waschen, quer halbieren und das Kernhaus entfernen. Apfelhälften mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Camembert in kleine Würfel schneiden und die Nüsse untermischen. Crème fraîche, Tomatenmark und Salbei verrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. Käse-Nuss-Mischung einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

Süße Lasagne
1 kleine Dose Pfirsichhälften (ca. 240 g); 250 g Quark; 40 g Zucker; 1 EL gehackte Pistazien; Lasagne-Blätter; 150 ml Sahne; 2 kleine Eier; 1/2 Päckchen Vanillezucker; Fett für die Form.

Abgetropfte Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Eier, Vanillezucker, Zucker und Quark verrühren und die Sahne unterziehen. Pfirsiche untermischen. 2 Löffel Füllung auf dem Boden der gefetteten Auflaufform verteilen. Lasagne-Blätter nebeneinander darauf legen. Vorgang wiederholen. Mit der restlichen Füllung abschließen und Pistazien darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen.

Kirsch-Törtchen
150 g eingemachte, entsteinte Sauerkirschen; 2 EL gemahlene Haselnüsse; 3 EL Zucker; 2 EL Mehl; 1 Eigelb; 1 EL warmes Wasser; 1 Eiweiß; 1 EL kaltes Wasser; 15 Papierbackförmchen (ø 7 cm).

Eigelb, warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen und unter die Schaummasse ziehen. Mehl und Nüsse vermischt unterheben. Abgetropfte Kirschen untermischen. Jeweils zwei Backförmchen ineinander stellen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Bratblech oder in eine Muffinform stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Quark-Auflauf
1 Apfel; etwas Zitronensaft; 1 Ei; 125 g Quark; 1 - 2 EL Milch; 1 EL Honig; 1 EL gehackte Mandeln; Fett für die Form.

Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Quark, Milch und Honig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen.



Instruction manual

Before reading please unfold the page containing the illustrations and familiarize yourself with all functions of this device.

Contents

Operating panel description

1 = Temperature setting
2 = Temperature pilot lamp
3 = Time setting
4 = Continuous operation

Introduction



We are pleased you decided in favour of this versatile mini oven and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed for preparing dishes for domestic use. It is qualified for crisping up, defrosting, for heating, melting or gratinating as well as for grilling food. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical Data
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power, ca.:	950 Watt
Standby consumption	0
Volume baking chamber, ca.:	10 litres
Dimension appliance, ca.:	385 x 270 x 230 mm
Weight, ca.:	4.4 kg



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.

- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Casing, back wall, oven door, trays, grill grid and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- For protection we recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the base of the oven chamber/heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- **Attention! Hazard of fire!** Always put food from which grease may drip on the roasting/baking tray to avoid that the fat inflames at the heating element. Bread toasted too long can also inflame!

- Only use heat-resistant containers made of metal, fireproof glass or ceramic for roasting and baking!
- Never splash cold water on the hot oven door!
- When opening the oven door, hot steam may escape!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance with its rear to the wall. Leave a ventilation distance of 4 cm.
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a ventilation distance of at least 4 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where in flammable liquids or gases are located.


Attention! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Prior to initial use

- For a start, please clean all the removable accessory parts in warm water with some dish washing detergent.
- **Prior to initial use, please heat up for about 15 minutes at maximum temperature in order to burn in the protective coating on the heating elements.**
  Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while. While doing so, make sure that the room is well-aerated. Prevent bad smell from draughting into other rooms.
- After the appliance has cooled down, please clean the interior oven with a moist cloth.

How to operate your appliance

Placing food in the oven

Open the oven door (do not use the open door as storage place!). Place the prepared food on the grill grid or roasting/baking tray and insert it in the provided insertion level of the oven chamber. Close the oven door.

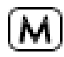

Make sure that the food does touch neither the upper nor the lower heating rod. Use the grill grid as depositing rack for the roasting/baking tray.

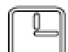
1. Setting the temperature


Set the desired temperature by means of the upper rotary knob. The oven will be heated with upper and lower heat.

2. Activating the appliance (with or without timer)

You have two possibilities to put the oven into operation:


1. Manual operation: To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the left to the manual setting “M”. In this case the appliance will not switch off automatically. To cut off you have to reset the rotary knob to “0” position.


2. Time-controlled operation: To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the right as far as it will go and then back to the requested operating time. The clock will switch the appliance off automatically after the selected time has elapsed and you will hear a short ring. The selected time can be adjusted at any time even during operation by turning the knob to the left or to the right.

3. Switching the appliance off

The appliance will switch off automatically if it is operated via the timer. At manual operation, the rotary knob has to be set back to “0”. We recommend pulling the mains plug after each use.

- **Taking ready food out**


Attention, hazard of burns: Oven and food are getting hot during operation.
Open the oven door (do not use the open door as storage place!). Take the ready food out of the oven chamber. If you want to take the roasting/baking tray and the grill grid out of the oven in hot condition, protect your hands by using potholders or a grill glove. Close the oven door.

4. Temperature pilot lamp

The appliance is equipped with a temperature pilot lamp. When the pilot lamp goes off, the set temperature is reached. Cycling on and off during operation, the pilot lamp shows the thermostatic regulation of the temperature.
ATTENTION: This means that the pilot lamp does not glow for some time, although the oven is switched on. Therefore, make sure that all the knobs have been set back to “0” once the baking procedure is finished.

Demounting and reassembling the oven door

The oven door is constructed so that there will not be any dirt between the glass plates of the double-glazed door during normal use. The oven door should only be demounted and cleaned if it is heavily dirty. Proceed as follows:

Demounting the oven door

- Pull the mains plug and let the appliance cool down!
- Open the oven door.
- Loosen the knurled screw anticlockwise and remove it.
- Loosen the glass plate with the sealing carefully by slightly swaying it and push it to the front.
- Clean the glass plates inside and outside.

Reassembling the oven door

- Place the glass plate with the sealing on the oven door and push it carefully to the oven chamber. Please make sure that the glass plate sits above the middle pressure bracket and below the two outer retaining brackets. The glass plate must be flush with the screw fixing.
  Check that the sealing is seated correctly all around and press it on again if necessary.
- Insert the knurled screw and fasten it hand-tight clockwise.
- Close the oven door.

Cleaning and maintenance

- Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning!
- For removing the crumbs from the oven chamber, the appliance is equipped with a hinged crumb tray. For cleaning, lift the appliance slightly at the front and move the black knob a little to the back. Now the crumb tray opens downward and can be wiped clean easily with a moist cloth.
- Due to its non-stick coating the oven is very easy to clean. Wipe the casing, the oven chamber and the oven door with a moist cloth and wipe dry.
- The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- **Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water may infiltrate the appliance from the underside! Never use a steam jet appliance for cleaning!**
- **On no account, you must use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**

Tips and notes

- Always pre-heat the oven until the desired temperature has been reached before you put in the food to be cooked and place the food in the middle of the roasting/baking tray.
- The best cooking results are achieved if you turn the roasting/baking tray after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.
- **Please note:** This oven is equipped with 2 efficient quartz heating elements. Due to the used technology you might hear a noise (slight hissing) when activating the appliance or during operation. This is totally normal. This is not a technical defect – you can operate the oven unhesitatingly.

Notes on environmental protection

- Do not simply throw the packing material away but recycle it.
  Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
  Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



- In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.
- Food should be composted or put into the bio-waste container.



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-01/14